

Практическая работа 1 **Приготовление холодных соусов.**

Тема: Расчет выхода, количества сырья сложных холодных соусов.

(Время проведения: 2 часа)

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

Этапы проведения работы

1. Краткое изложение теоретического материала.

Для подачи холодных блюд и закусок используют холодные соусы: майонез и его производные, соус хрен, овощные маринады, заправки, а также холодные соусы промышленного производства.

В рецептурах на холодные блюда с соусами приводится рекомендованное количество готового соуса на одну порцию изделия.

Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептов, где количество продуктов, требующихся для их изготовления, указывается из расчета выхода 1000 г готового соуса.

Чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует:

- определить количество соуса для заданного количества порций: количество соуса, указанное в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций;

- рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества соуса: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000 г. соуса, перевести в кг и умножить на требуемое количество соуса.

В том случае, если масса или вид обработки поступивших овощей не совпадает с предусмотренными в Сборнике рецептов, необходимо произвести перерасчет по ранее пройденной методике определения массы брутто для некондиционного сырья.

3.Алгоритм работы

- Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- Выполнить задание 1, задание 2, задание 3.
- Ответить на контрольные вопросы.

Задание 1.

Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса Маринад овощной с томатом (рецептура 406) к блюду «Жареная рыба под маринадом».

Образец выполнения

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов на 1000г соуса	Кол-во продуктов на 100 порций
1.			

Задание 2.

Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса «хрен» к холодному блюду «Фаршированная курица (галантин).

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов на 1000г соуса	Кол-во продуктов на 100 порций
1.			

Задание 3.

Определить, сколько порций заправки для салата (рецептура 407) можно приготовить из 1 кг масла растительного к салату с рыбой горячего копчения (№ 56).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Дайте определение понятию «некондиционное сырье».
2. Назовите овощи, отходы которых зависят от календарного месяца.
3. Перечислите наиболее часто употребляемые холодные соусы.
4. Назовите правила подачи соусов к холодным блюдам и закускам.